

FQS-21 – Pasta and Noodles

Any items listed in all Food Quality Specification that are **bolded and in brown** are part of the current National Standard Cycle Menu (NSCM) Standing Offer. Other items that are not on the NSCM but are on the Standing Offer may not be listed in **brown**.

[Applicable Regulations and Resources for Pasta and Noodles](#)**Description**

1. Pasta is a generic term for products made from wheat or a combination of semolina, farina and flour of durum or of spring wheat. Other ingredients such as eggs and vegetable extracts may be added. Whole wheat pasta is made with a mixture of whole grain and regular grain ingredients. There are two basic styles of pasta, dried and fresh. Refrigerated fresh pasta such as tortellini often has a shelf-life of seven weeks. Some fresh pasta products are available frozen. Dried pasta has a shelf life of up to 2 years. Pastas include noodles in various lengths, widths and shapes.
2. Whole wheat refers to the whole wheat grain. To be considered whole wheat, a grain must still contain the endosperm, bran and germ. Many processed or refined version of wheat contain only the endosperm. **Whole grain pasta** must have a minimum of 7 grams of fibre per 85 grams of dry weight.
3. Multigrain refers to a pasta that contains more than one type of grain. Common grains included in multigrain foods include oats, buckwheat, cracked wheat, flax and millet. While some multigrain foods may include whole grain ingredients, the term multigrain does not necessarily ensure that the food contains whole grain ingredients. Unless specifically stated as having whole grains, ingredients could be either whole grain or refined grains. Multigrain foods often have between three to five different types of grains but can have up to 12 different types of grains.
4. Pasta sold as an egg noodle type must contain not less than four per cent, egg-yolk solids derived from whole egg, dried egg, frozen egg or frozen egg-yolk.
5. Pasta is also available made from both brown and white rice flours and is sold as “rice noodle”.
6. Pasta supplied must be in compliance with:
 - a. food packaging and labelling requirements as per the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#).
7. All pasta supplied must:
 - a. be an enriched or made from enriched or whole grain flours as per [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 13, Grain and Bakery Products](#);
 - b. be made with products in full compliance with all product requirements outlined in the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Division 13, Grain and Bakery Products](#);
 - c. be made with grain products in full compliance with the [Canada Grain Act \(R.S.C., 1985, c. G-10\)](#) and [Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#);
 - d. be made with grain products in full compliance with all the requirements of the [Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#) and the [Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#) made under that act;
 - e. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - f. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);

- g. be properly packed in commercially acceptable containers;
- h. be uniform in size;
- i. be the size specified;
- j. be of the type specified (dry or fresh); and
- k. conform with the variety specified in accordance with [Table 1](#).

FQS-21-01 – Table 1: Types of Pasta

Type of Pasta	Description/Specification
Macaroni	
Elbow Form	Shall be elbow-shaped and reasonably uniform in diameter.
Rigatoni Form	Shall be tubular-shaped with ribbed surface and reasonably uniform in diameter.
Shell Form	The unit of shell macaroni shall be seashell-shaped. Small; Medium; and Large.
Mostaccioli Form	Italian for “moustaches”, named for their shape and size. They are small, tube-shaped pasta, similar to penne with the ends French cut on a slant, usually a little under 2 inches long.
Rotini Form	Short, flattened, 2-edged spiral or twist-shape, tightly wound.
Spaghetti, Long Form	Very long, thin, cylindrical extruded pasta. 25-30 cm in length.
Vermicelli, Long Form	Solid cylindrical shaped, slightly thinner than spaghetti.
Lasagna Noodles	Long flat broad noodles either, curled or flat form. Curled lasagna noodles have the two long edges ruffled throughout the length of the noodle. Flat lasagna noodles have the edges cut straight.
Fettucini	Thick ribbons of pasta, robust enough to hold light to medium sauces. Dried fettuccine pasta is usually made from durum wheat. Fresh fettuccine pasta has a much lighter colour, with a more prominent egg flavour. Ingredients such as dried spinach may be added to the pasta for colour and hint of flavour.
Linguine	Long, thin, flat, narrow strips of pasta. Resembles flattened spaghetti.
Capellini	A long, rod-shaped thin noodle in the form of long strands. Capellini resemble

Type of Pasta	Description/Specification
(Angel Hair)	spaghetti, however, is much finer.
Orzo	Pasta made in the shape of rice.
Ziti	A thick tubular shaped pasta, about 2 inches in length, with a smooth surface.
Bucatini	Long, dense, hollow pasta resembling thick spaghetti.
Egg Noodles	A ribbon-like narrow strip of pasta made with eggs. There are four sizes: extra fine (approx 1mm), fine (approx 1.5 mm), medium (approx 10 mm), and broad (approx 13 mm).
Kluski	Generic Polish name for all kinds and sizes of home-style egg noodle dumplings, noodles or pasta that can be steamed or boiled. The noodle or pasta shaped Kluski are generally used in soups. Those that are stuffed can have either sweet or savoury fillings.
Farfalle/Bow tie	A rectangle piece of pasta that is pinched in the middle to resemble bow tie or butterfly shaped pasta. Farfalle has a jagged edge.
Fusilli	Small, thick, corkscrew shaped pasta made by gently twisting a wide strip of pasta to form a piece of helical pasta. Green and red varieties of fusilli are made using spinach or beet juice, respectively, instead of water. Fusilli is not to be confused with the short, flattened, twisted pasta known as rotini.
Gnocchi	A variety of thick, soft pasta is made to look like gnocchi, the popular potato dumplings. They may be made from semolina, ordinary wheat flour, potato, bread crumbs, or similar ingredients. The smaller forms are called gnocchetti.
Manicotti	Large rigid tubular shaped pasta with a cooked diameter of about one inch (2.54 cm) and a length of about four inches (10.16 cm).
Penne/Mostaccioli	Penne pasta is a tube-shaped pasta with an angled end. Penne comes in smooth and ridged varieties. The tubes are relatively short. Penne may also be referred to as mostaccioli.
Quinoa	Quinoa pasta is an entire family of pasta made from quinoa instead of the traditional ingredient of wheat.
Rice Noodles	Rice noodles, or rice pasta, is an entire group of pasta made from rice and water instead of the traditional ingredients of wheat, etc. in the more common pastas. Rice noodle can also contain corn starch or tapioca. It has a gelatinous, chewy texture and becomes translucent on cooking. Rice noodles are most commonly used in Asian cuisines and are available fresh, frozen and dried and in various thicknesses and

Type of Pasta	Description/Specification
	shapes.
Rigatoni	Tube shaped pasta of varying lengths and diameters. It is usually rigid with square cut ends.
Scooby-Doo	Similar to macaroni but elongated into a spiral.
Spaghettini	Very long, thin, cylindrical extruded pasta, thicker than vermicelli but thinner than spaghetti.
Spätzle	A type of egg noodle of soft texture and irregular shapes found in the cuisine of Germany and neighboring regions. Spätzle dough typically consists of few ingredients, principally eggs, flour, and salt. Often, water is added to produce a thinner dough.
Tortiglioni	A little larger and thicker walled than rigatoni similar to penne rigate, though their diameter is a little greater, 1/3 inch (about a cm) and the ridging is less dense and spirals around rather than going straight up their sides. In addition, they are cut straight rather than cut at a slant.
Tortellini	Traditionally, a pasta filled with meat but tortellini can also include other fillings such as vegetable or cheese mixtures. Pasta is cut into a 2 inch circle, half-filled and the edges are sealed. The two “tails” of the half circle are brought together and pinched forming the distinctive ring or navel shape of this stuffed pasta. Tortelloni is the larger version of this pasta.
Tubetti	Tubetti pasta is short ziti type pasta. Tubettini is tiny pasta tubes that are a smaller version of tubetti.

Packaging

8. Pasta supplied must be packaged and labelled in compliance with the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#), the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#).

CAF Food Quality Specifications
Applicable Regulations and Resources for Pasta and Noodles

A-85-269-002/FP-Z01

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\), Division 13, Grain and Bakery Products](#)

[Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)

[Canada Grain Act \(R.S.C., 1985, c. G-10\)](#)

[Canada Grain Regulations \(C.R.C., c. 889\)](#)

[Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)

[Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#)

[Plant Protection Regulations \(SOR/95-212\)](#)

[Codex Alimentarius - General Standard for Food Additives \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Canadian Pasta Manufacturers Association \(Pasta Canada\)](#)

SQA-21 - Pâtes alimentaires et nouilles

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

Règlements applicables et références concernant les pâtes alimentaires et les nouilles**Description**

1. Le terme générique « pâte alimentaire » désigne des produits faits à partir de blé ou d'une combinaison de semoule, de semoule de blé tendre et de farine de blé dur ou de blé de printemps. D'autres ingrédients comme des œufs et des extraits de légumes peuvent être ajoutés. Les pâtes alimentaires de blé entier sont faites d'un mélange de grains entiers et de grains ordinaires. Il existe deux types de base de pâtes alimentaires : séchées et fraîches. Les pâtes fraîches réfrigérées, par exemple les tortellinis, ont habituellement une durée de conservation de sept semaines. Elles sont parfois offertes congelées. La durée de conservation des pâtes séchées peut atteindre jusqu'à deux ans. Les pâtes alimentaires comprennent les nouilles qui peuvent varier en longueur, en largeur et en forme.
2. Le blé entier fait référence au grain de blé entier. Pour qu'un grain soit considéré comme entier, il doit nécessairement contenir l'endosperme, le son et le germe. De nombreuses versions transformées ou raffinées du blé ne contiennent que son endosperme. Les **pâtes de grains entiers** doivent avoir un minimum de 7 grammes de fibres par 85 grammes de matière sèche.
3. Une pâte « multigrain » est une pâte qui contient plus d'un type de grain. Des grains comme l'avoine, le sarrasin, le blé concassé, le lin et le millet sont couramment inclus dans les aliments multigrains. Les aliments multigrains peuvent contenir des grains entiers, mais le terme « multigrain » ne garantit pas que l'aliment qu'il qualifie contient de tels ingrédients. S'il n'est pas spécifiquement indiqué que le produit contient des grains entiers, les grains peuvent être entiers ou raffinés. Les aliments multigrains contiennent souvent entre 3 et 5 différents types de grains, mais ils peuvent aussi en contenir jusqu'à 12.
4. Les pâtes vendues comme des nouilles aux œufs doivent contenir au moins 4 % de solides de jaune d'œuf dérivés d'œufs entiers, d'œufs déshydratés, d'œufs congelés ou de jaunes d'œufs congelés.
5. Il existe également des pâtes faites de farines de riz brun et de riz blanc qui sont vendues comme des nouilles de riz.
6. Les pâtes alimentaires fournies doivent satisfaire :
 - a. en matière d'emballage et d'étiquetage des aliments énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).
7. Les pâtes alimentaires fournies doivent :
 - a. être enrichies, faites de farine enrichie ou de grains entiers selon le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie](#);
 - b. être faites de produits conformes à toutes les exigences énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie](#);
 - c. être faites de produits de céréales conformes à la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et au [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);

- d. être faites à partir de produits de céréales conformes aux exigences de la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et du [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) en application de celle-ci;
- e. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- f. provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC, comme il est énoncé dans l'annexe du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. être emballées convenablement dans des contenants commercialement acceptables;
- h. être de taille uniforme;
- i. être du format spécifié;
- j. être du type spécifié (séchées ou fraîches); et
- k. être conformes à la variété spécifiée dans le [tableau 1](#).

SQA-21-01 - Tableau 1 : Types de pâte alimentaire

Type de pâte	Description/caractéristiques
Macaroni	
Coudes	Les pâtes alimentaires doivent être en forme de coudes et avoir un diamètre raisonnablement uniforme.
Rigatoni	Les pâtes alimentaires doivent être en forme de tubes, avoir des rainures à la surface ainsi qu'un diamètre raisonnablement uniforme.
Coquilles	Chaque coquille doit avoir la forme d'un coquillage. Petites; Moyennes; et Géantes
Mostaccioli	Ces pâtes portent le nom italien de « moustache » à cause de leur forme et de leur taille. Elles sont petites, tubulaires, semblables à des pennes dont les extrémités auraient été coupées en biseau, et leur longueur est habituellement d'un peu moins de 5 cm.
Rotini	Pâtes alimentaires courtes, aplaties, en forme de spirale serrée.
Spaghetti	Pâtes alimentaires en forme de cylindre, très longues, minces et produites par extrusion. Mesurent de 25 à 30 cm de longueur.
Vermicelli	Pâtes alimentaires en forme de cylindre et légèrement plus minces que le spaghetti.
Lasagne	Nouilles longues et plates pouvant être ondulées ou non. Dans le cas des feuilles ondulées, les bordures ondulent sur toute la longueur de la nouille; dans le cas des feuilles ordinaires, toutes les bordures sont droites.

Type de pâte	Description/caractéristiques
Fettucini	Pâtes alimentaires en forme de rubans épais et assez solides pour être utilisées avec des sauces de consistance légère à moyenne. Les fettucinis séchés sont normalement faits à partir de blé dur. Les fettucinis fraîches ont une couleur beaucoup plus claire et une saveur d'œuf plus prononcée. Des ingrédients comme des épinards séchés peuvent être ajoutés à la pâte pour la colorer ou lui donner un soupçon de saveur.
Linguine	Pâtes alimentaires longues, minces, plates et étroites qui ressemblent à des spaghettis aplatis.
Capellini (cheveux d'ange)	Une longue nouille fine en forme de bâtonnet qui ressemble à un long fil. Les capellinis ressemblent aux spaghettis, mais sont beaucoup plus fins.
Orzo	Pâte alimentaire faite en forme de riz.
Ziti	Pâte alimentaire épaisse en forme de tube, mesurant environ 2 pouces de longueur et présentant une surface lisse.
Bucatini	Pâte alimentaire longue, dense et creuse au centre similaire à de gros spaghettis.
Nouilles aux œufs	Pâte alimentaire en forme de ruban étroit faite avec des œufs. Il existe quatre formats : très fine (environ 1 mm), fine (environ 1,5 mm), moyenne (environ 10 mm) et large (environ 13 mm).
Kluski	Nom polonais générique pour toutes sortes et toutes grosseurs de boulettes, de nouilles et de pâtes aux œufs de style maison, pouvant être cuites à la vapeur ou bouillies. Les nouilles ou pâtes Kluski sont habituellement utilisées dans les soupes. Les boulettes farcies peuvent contenir une garniture sucrée ou salée.
Farfalle (boucles)	Pièce rectangulaire de pâte alimentaire qui est pincée au milieu pour ressembler à un nœud papillon ou à un papillon. Les extrémités des farfalles sont dentelées.
Fusilli	Petite pâte alimentaire épaisse en forme de tire-bouchon faite à partir d'une large bande de pâte tordue délicatement pour former une hélice. Les fusillis rouges ou verts sont faits respectivement avec du jus de betterave ou d'épinard au lieu de l'eau. Il ne faut pas confondre les fusillis avec les pâtes courtes, aplaties et tordues que sont les rotinis.
Gnocchi	Une variété de pâte alimentaire épaisse et molle fabriquée de manière à ressembler aux gnocchis (dumplings de pommes de terre). Ils peuvent être faits à base de semoule, de farine de blé ordinaire, de pommes de terre, de chapelure ou d'autres ingrédients similaires. Les gnocchis de petite taille sont appelés gnocchettis.
Manicotti	Pâte alimentaire de grande taille en forme de tube dont le diamètre à l'état cuit est d'environ un pouce (2,54 cm) et la longueur d'environ quatre pouces (10,16 cm).
Penne/mostaccioli	Les penne sont des pâtes en forme de tube dont les extrémités sont en biseau. Il existe deux variétés de penne : à surface lisse et avec des rainures. Les tubes sont relativement courts; les penne peuvent également être appelées mostacciolis.

Type de pâte	Description/caractéristiques
Quinoa	Il existe aussi des pâtes alimentaires faites de quinoa plutôt que de blé, l'ingrédient traditionnel.
Nouilles de riz	Les nouilles ou les pâtes de riz sont un groupe de pâtes faites de riz et d'eau, plutôt que des ingrédients traditionnels que sont le blé et d'autres grains dans les pâtes plus communes. Les nouilles de riz peuvent également contenir de la fécule de maïs ou du tapioca. Elles ont une texture ferme et gélatineuse, et deviennent translucides à la cuisson. Elles sont le plus souvent utilisées dans la cuisine asiatique et sont disponibles fraîches, congelées et séchées, dans des formes et des épaisseurs diverses.
Rigatoni	Pâte alimentaire en forme de tube dont la longueur et le diamètre peuvent varier. Les rigatonis sont généralement rigides avec les extrémités droites.
Scooby-Doo	Pâtes similaires aux macaronis, mais en forme de spirale allongée.
Spaghettini	Pâte alimentaire très longue, fine, en forme de cylindre, produite par extrusion, plus épaisse que le vermicelli, mais plus mince que le spaghetti.
Spätzle	Un type de nouille aux œufs de texture molle et de forme irrégulière utilisé dans la cuisine allemande et dans les régions voisines de l'Allemagne. La pâte des Spätzle est habituellement faite de peu d'ingrédients : des œufs, de la farine et du sel. On ajoute souvent de l'eau pour obtenir une pâte plus mince.
Tortiglioni	Une pâte alimentaire un peu plus large et plus épaisse que celle des rigatonis et qui ressemble aux pennes rigates bien que son diamètre soit un peu grand (1/3 pouce, soit environ 1 cm); les rainures sont moins denses et entourent la pâte comme une spirale plutôt que de la marquer de haut en bas. Les tortiglionis sont également coupés droit plutôt qu'en biseau.
Tortellini	Pâte traditionnellement farcie de viande, mais pouvant aussi inclure d'autres farces, par exemple des mélanges de légumes ou de fromages. Les pâtes sont coupées en ronds de 5 cm, remplies à moitié et pliées en deux. Les bords sont scellés et les deux pointes du demi-rond ainsi formé sont réunies et pincées pour former l'anneau distinctif de cette pâte farcie, dont la forme fait penser à un nombril. Le tortelloni est une version plus grande de cette pâte.
Tubetti	Les tubetti sont des pâtes en forme de tubes plus courts que les ziti, et les tubettini, sont encore plus courts. Les tubettini sont de minuscules pâtes en forme de tube qui sont une version plus compacte des tubetti.

Emballage

8. Les pâtes alimentaires fournies doivent être emballées et étiquetées conformément à la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#), au [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#), à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#).

Règlements applicables et références concernant les pâtes alimentaires et nouilles

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 13, Céréales et produits de boulangerie](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#)

[Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Association canadienne des fabricants de pâtes](#)